

# Kalb-Röllchen mit Dijon-Senf-Soße

**Für vier Portionen**

**Für die Kalbsröllchen:**

4 dünne Kalbschnitzel	4 TL Dijonsenf, grob	100 g Camembert
2 EL Olivenöl	3 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer

**Für die Dijonsensauce:**

100 ml Weißwein	100 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
1 TL Dijonsenf, grob		

**Für den Kartoffel-Stampf:**

500 g mehligk. Kartoffeln	250 g Erbsen	50 g Butter
Muskatnuss, Kerbel		

Kalbschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Senf bestreichen und mit etwas Camembert belegen. Thymianblättchen darauf streuen. Zu Röllchen aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rundum darin anbraten. Im Ofen bei 120 Grad 15 Minuten garen. Den Bratenansatz mit Weißwein ablöschen und eine bis zwei Minuten verkochen lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben und zuletzt Dijonsenf unterrühren. Sauce sämig einkochen lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zwei Minuten mitgaren. Erbsen und Kartoffeln abgießen und in den Topf zurück geben. Butter zufügen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Anschließend nochmals abschmecken, falls nötig. Die Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen, Zahnstocher entfernen und halbieren. Kalbsröllchen mit dem Kartoffel- Erbsen-Stampf auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 09. November 2013